14.010 Knedle ovocné zo zemiakového cesta s tvarohom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	16,00	12,80	23,00	18,40	28,00	22,40	33,00	26,40
múka hrubá	2,00	2,00	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00
krupica	0,60	0,60	1,00	1,00	1,30	1,30	2,50	2,50
vajcia	12	0,60	16	0,80	18	0,90	22	1,10
múka na dosku	0,60	0,60	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00	1,00
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
maslo	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
slivky čerstvé	8,00	6,40	10,00	8,00	12,00	10,60	15,00	12,00
posýpka:								
tvaroh	3,00	3,00	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00
cukor práškový	1,20	1,20	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
maslo	1,30	1,30	1,80	1,80	2,00	2,00	2,50	2,50
hmotnosť porcie v g	230		280		320		360	
hmotnosť posýpky v g	50		70		80		85	

Receptúra

Výrobný postup

Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a postrúhame. Do vychladnutých pridáme hrubú múku, krupicu, vajcia, soľ a pripravíme zemiakové cesto. Cesto na múkou vysypanej doske vyvaľkáme, pokrájame na štvorce. Do každého štvorca vložíme umytú, osušenú slivku a zabalíme (v MŠ slivky vykôstkujeme). Pripravené guľky varíme v slanej vode 7 až 9 minút. Uvarené necháme odkvapkať a omastíme rozpusteným maslom. Na tanieri posypeme tvarohom, polievame rozpusteným maslom a osladíme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2045	491	9,12	16,9	0,0	71,3	6,3	59,7	2,2	0,149	0,2	0,2	22,8	2,3
B	2956	709	13,84	23,7	0,0	104,3	9,0	85,4	3,1	0,202	0,2	0,2	32,2	3,3

C	3584	895	18,26	27,1	0,0	127,9	11,0	113,1	3,8	0,238	0,3	0,3	39,6	4,0
D	4414	1104	22,03	33,1	0,0	158,8	12,9	132,1	4,5	0,286	0,4	0,3	46,4	4,7